INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, LE MODE D'EMPLOI ET L'ENTRETIEN

FOUR "MIXTE" DIRECT ELECTRIQUE-ELECTRONIQUE ANALOGIQUE

Selon les normes EN 60335 partie I
EN 60335 partie II - 42

FEMD67 **FEMD67SC**
FEMD107 **FEMD107SC**
FEMD207 **FEMD207SC**

MISE À JOUR: 27/06/00 IMFOC 00233

TABLE DES MATIERES

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
1.	Règles générales	3
1.1	Généralités	3
2.	Données techniques	4
2.1	Appareils électriques	4
3.	Schémas d'installation	5
3.1	Four électrique "Mixte" Direct FEMD67/FEMD67SC	5
3.2	Four électrique "Mixte" Direct FEMD67/FEMD67SC avec Support SF3	7
3.3	Four électrique "Mixte" Direct FEMD107/FEMD107SC sur Meuble SFA - SFRU	8
3.4	Four électrique "Mixte" Direct FEMD207/FEMD207SC avec support SF2	9
4.	Installation	10
4.1	Préparation avant l'installation	10
4.1.1	Législation à respecter	10
4.2	Mise en place	10
4.3	Raccordement eau froide	10
4.4	Vidange eau usée	11
4.5	Branchement électrique	11
4.5.1	Mise à la terre	11
4.5.2	Equipotentiel	11
4.5.3	Câble d'alimentation	11
4.5.4	Adaptations à effectuer pour fonctionner à d'autres réseaux électriques de distribution	12
4.6	Autres évacuation	13
4.7	Ventilation des locaux	13
4.8	Présentation du four à l'utilisateur	13
5.	Mode d'emploi	13
5.1	Instructions pour l'utilisateur : mise en route	13
6.	Mode d'emploi du four électronique	15
6.1	Séléction du mode de cuisson	15
6.2	Soupape d'évent	15
6.3	Humidificateur	16
6.4	Eclairage	16
6.5	Vitesse de brassage	16
6.6	Température four	16
6.7	Temps de cuisson et allumage du four	16
6.8	Sonde thermique	17
6.9	Maintien (Cook & Hold)	17
6.10	Affichage et modification des paramètres de cuisson	17
6.11	Messages et alarmes	18
7.	Nettoyage et entretien	18
7.1	Nettoyage	18
7.1.1	Nettoyage en fin de cuisson et en fin de journée	18
7.1.2	Petit guide de dépannage	18
7.2	Entretien	19
7.2.1	Changement des composants	19
	A) Composants électriques et carte électronique	19
	B) Résistance	19
	C) Ampoule four	19
	D) Joint porte four	19
	E) Nettoyage filtres électrosoupape	19
7.2.2	Entretien annuel	20
7.2.3	Dispositifs de sécurité et de contrôle	21
7.3	Mesures à prendre en cas de pannes	21
7.3.1	Inactivité prolongée	21

1. REGLES GENERALES

1.1 GENERALITES

- L'installation, la mise en service et l'entretien du four doivent exclusivement être effectués par un personnel spécialisé et agrée par le fabricant.

- Lisez attentivement le contenu de ce manuel car il fournit d'importantes indications sur le mode d'installation, le mode d'emploi et l'entretien.

- Conservez soigneusement ce manuel et tenez-le à disposition des intéressés pour de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez son bon état.
- En cas de dégâts apparents ou d'anomalies, n'utilisez pas l'appareil et faites intervenir un personnel qualifié.
- Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils sont source de danger potentiel.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si les données reportées sur la plaquette correspondent à ceux du secteur et de la compagnie de distribution de l'eau.
- La plaquette d'identification est appliquée sur le côté avant droit.
- L'appareil doit être utilisé par un personnel spécialement formé à son utilisation.
- Cet appareil doit être destiné seulement à l'usage pour lequel il a été conçu, à savoir la cuisson oula régénération des aliments. Tout autre usage doit être considéré comme impropre et donc dangereux.
- Il est interdit de boucher les ouvertures d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- L'appareil doit toujours être éteint à la fin du service.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par le non respect des règles contenues dans ce manuel par l'installateur ou l'utilisateur.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes éventuelles imputables à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve aussi le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il jugera utile, sans toucher aux caractéristiques essentielles.

2. DONNEES TECHNIQUES

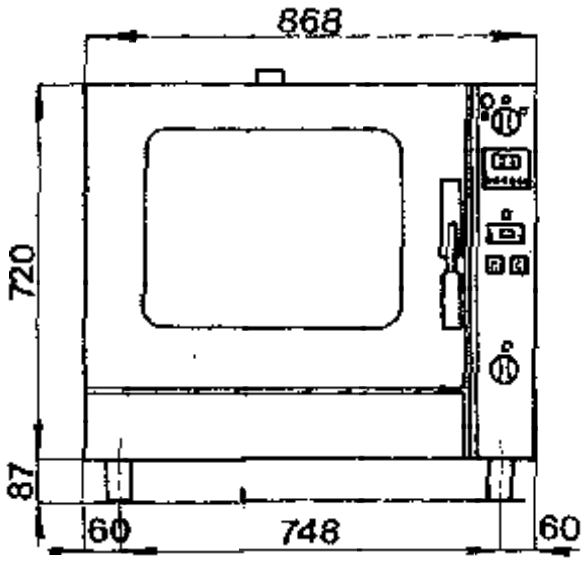
2.1 APPAREILS ELECTRIQUES

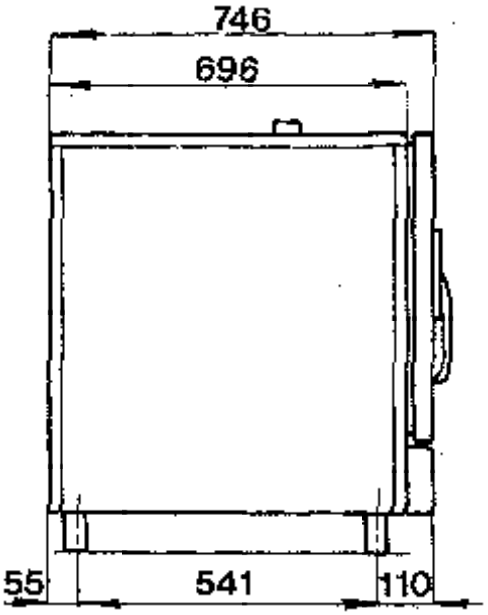
MODELLO		FEMD67 FEMD67SC	FEMD107 FEMD107SC	FEMD207 FEMD207SC
Norme		EN 60335 - I EN 60335 - II - 42		
Dimension exteres				
Largeur	mm	868	940	1340
Profondeur	mm	746	900	980
Hauteur	min.mm	720	1050	1045
Hauteur	max.mm	807	1100	1095
Poids net	kg	100	175	330
Dimensions chambre de cuisson				
Largeur	mm	590	640	640
Profondeur	mm	335	420	860
Hauteur	mm	430	670	670
Volume utile	dm^3	85	199	322
Capacicité Grilles GN 1/1-2/1		6	10/-	20/10
Quantité chargement four	max.kg	18	30÷40	60÷80
Entraxe Glissiéres GN 1/1	mm	60	60	60
Hauteur plat	min.mm	20	20	20
Tension d'alimentation électrique 3N AC 380....415 V 50 Hz (ou 60 Hz)		x	x	x
Disjoncteur différentiel externe	A/ph.	16	32	40
•) Puissance électrique absorbée totale	kW	8	15,6	24
Puissance électrique absorbée motore	kW	0,5	0,6	0,7
Puissance électrique absorbée convection	kW	7,5	15,0	23,3
Alimentation électrique Câble d'alimentation type H07RN-F Câble 5 fils Section	$min.mm^2$	1,5	2,5	6,0
Alimentation eau		G 3/4"	G 3/4"	(2X) G 3/4"
Eau adoucie	(min÷max)bar*	0,5÷4	0,5÷4	0,5÷4
Consommation				
Génération vapeur	l/h	7,5	10	15
Evacuation vapeur	l/h	90	140	140
* NB : 1 bar = 100 kPa				
Vidange eau usée	Ø mm	40	40	40
Température maximale	max.°C	100	100	100
Performances four				
Températures extrêmes air chaud	°C	20÷270	20÷270	20÷270
Températures extrêmes vapeur	°C	20÷100	20÷100	20÷100
Températures extrêmes sonde thermique	°C	20÷99	20÷99	20÷99
Délai pour atteindre180-215°C	min.	4/5,0	3,5/4	5,5/6
Consommation maintien moyenne 215°C	kWh	1,1	1,4	1,8
Vitesse de brassage	min.g/min	1400	700	700
	max.g/min	2800	1400	1400

•) Avec 3N AC 400 V 50 Hz. N.B. Avec 3N AC 380 V 50 Hz. la puissance thermique absorbée est inférieure à 9%.
Avec 3N AC 415 V 50 Hz. la puissance thermique absorbée est supérieure à 9%.

3. SCHEMAS S'INSTALLATION

3.1 FOUR ÉLECTRIQUE "MIXTE" DIRECT FEMD067/FEMD67SC



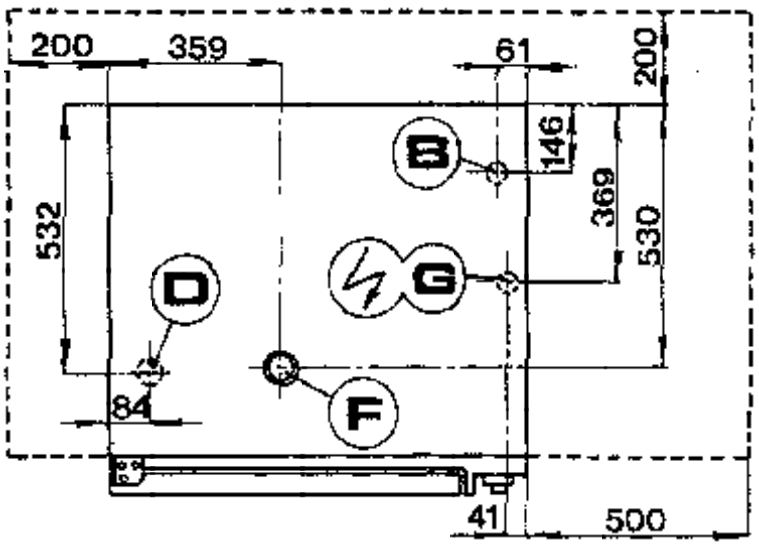


B) Entrée eau adoucie G 3/4"

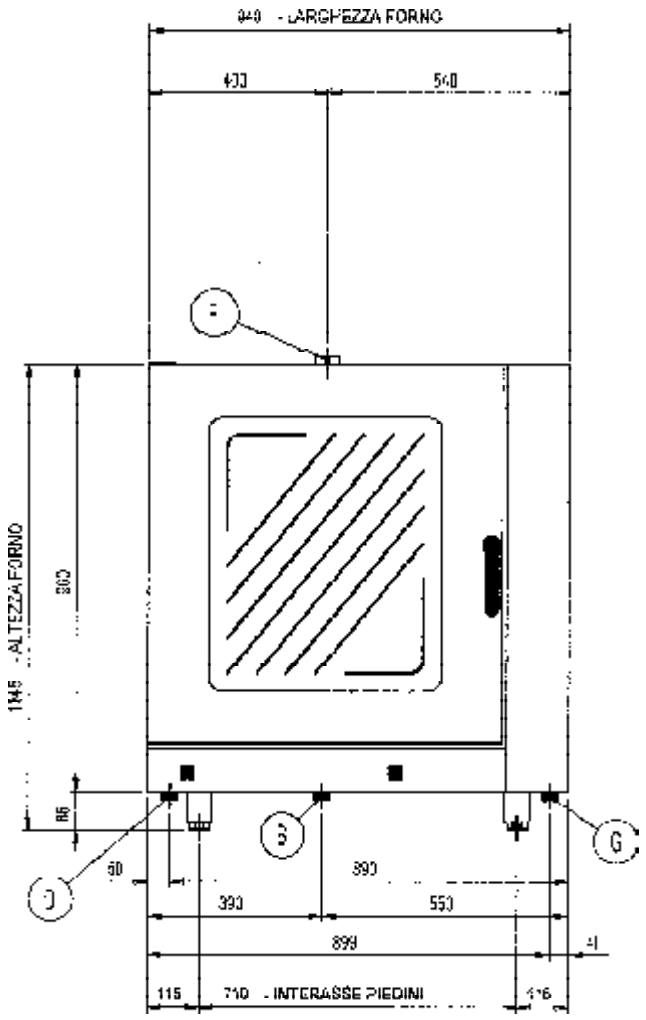
D) Vidange eau Ø 30 mm

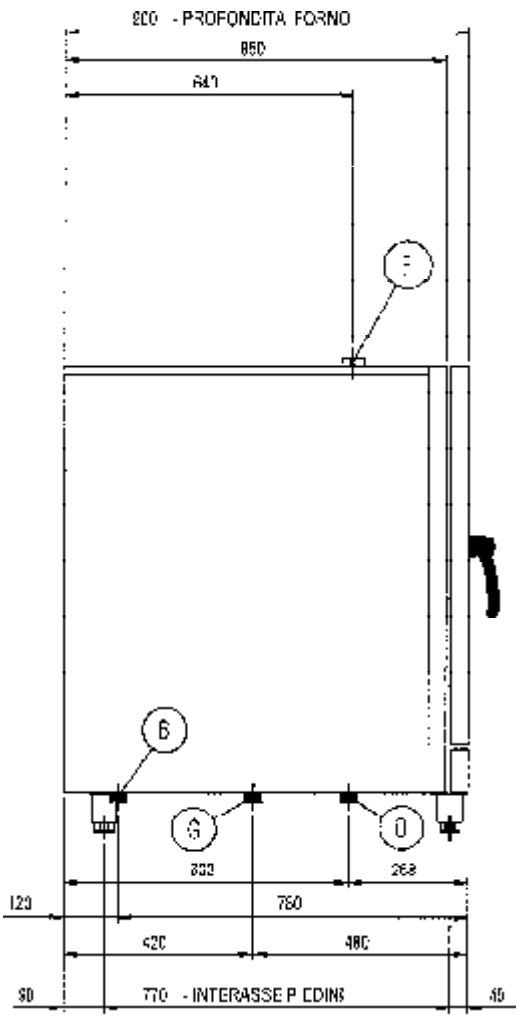
F) Tube évent Ø 40 mm

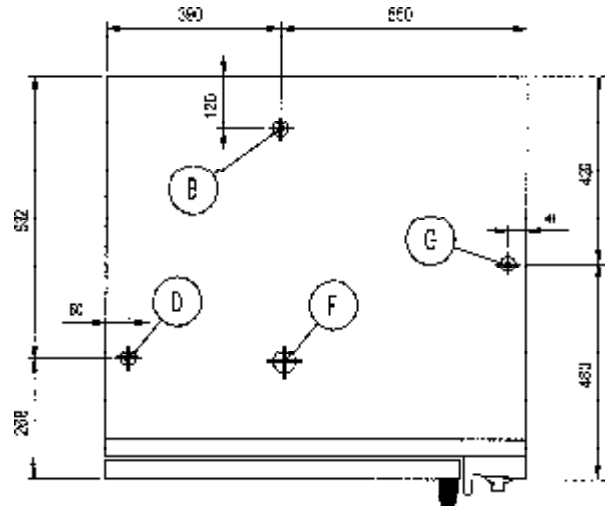
G) Entrée câble d'alimentation



FOUR ÉLECTRIQUE “MIXTE” DIRECT FEMD107/FEMD107SC







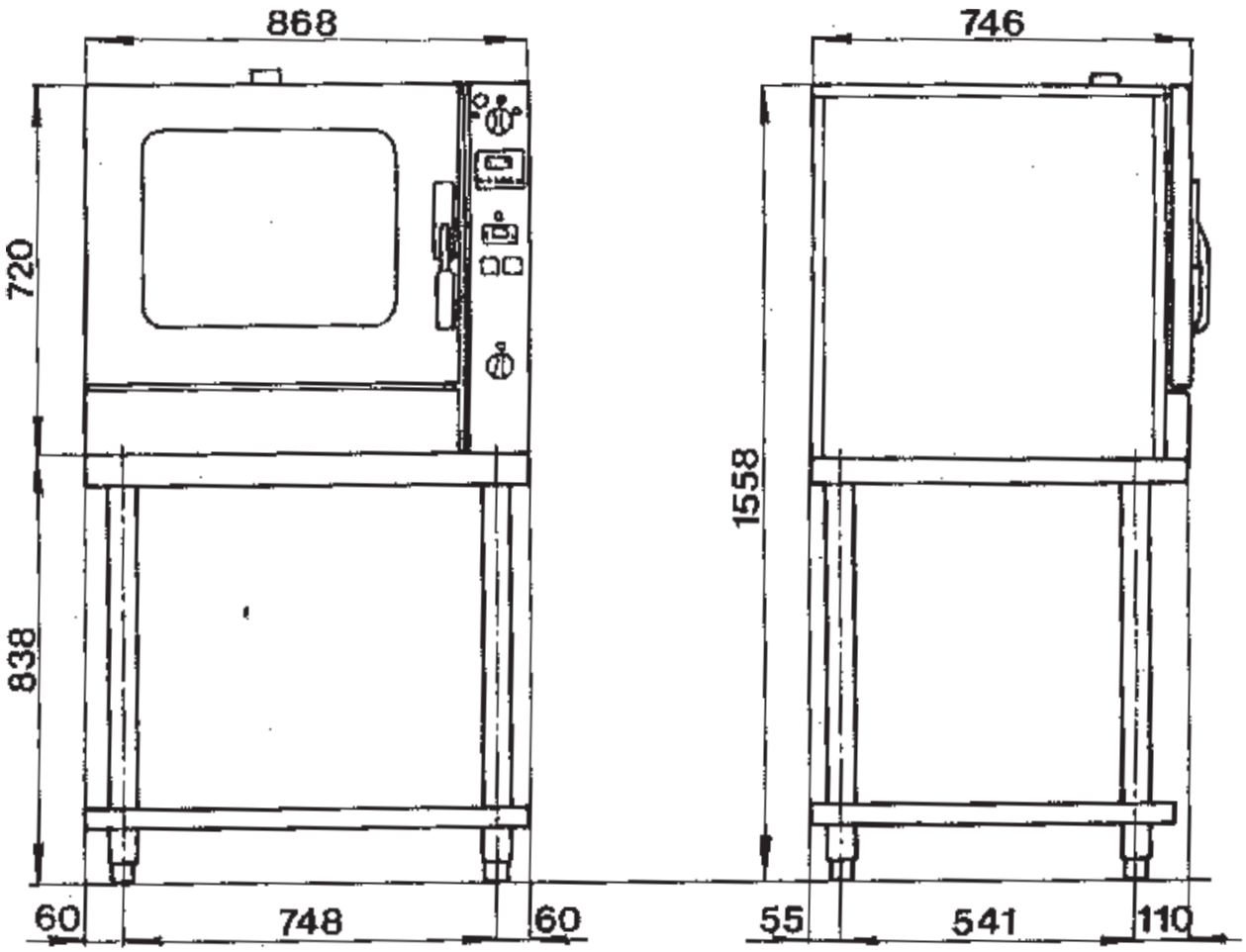
B) Entrée eau adoucie G 3/4”

D) Vidange eau Ø 40 mm

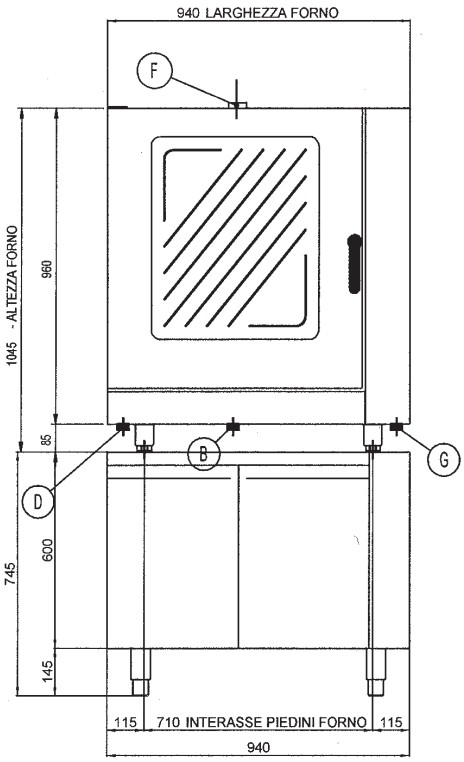
F) Tube évent Ø 50 mm

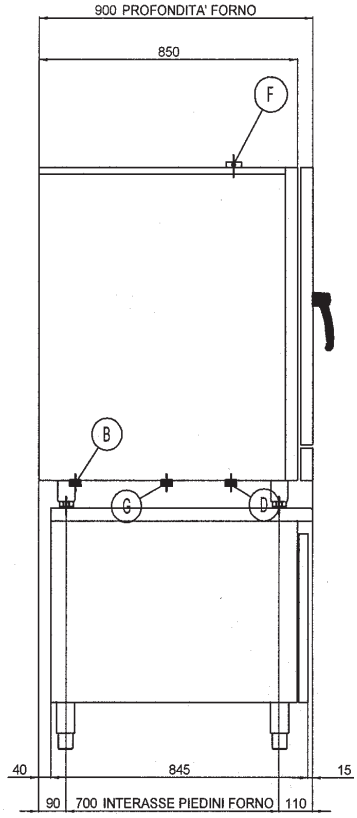
G) Entrée câble d’alimentation

3.2 FOUR ÉLECTRIQUE “MIXTE” DIRECT FEMD67/FEMD67SC AVEC SUPPORT SF3



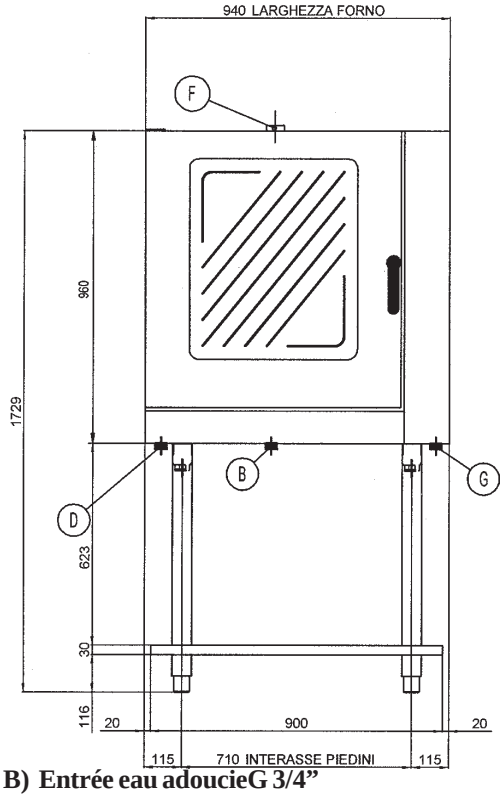
3.3 FOUR ÉLECTRIQUE “MIXTE” DIRECT FEMD107/FEMD107SC SUR MEUBLE SFA- SFRU

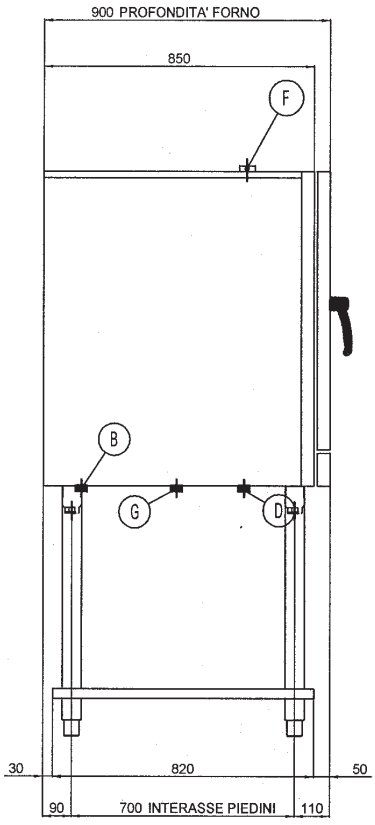




B) Entrée eau adoucie G 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
F) Tube évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

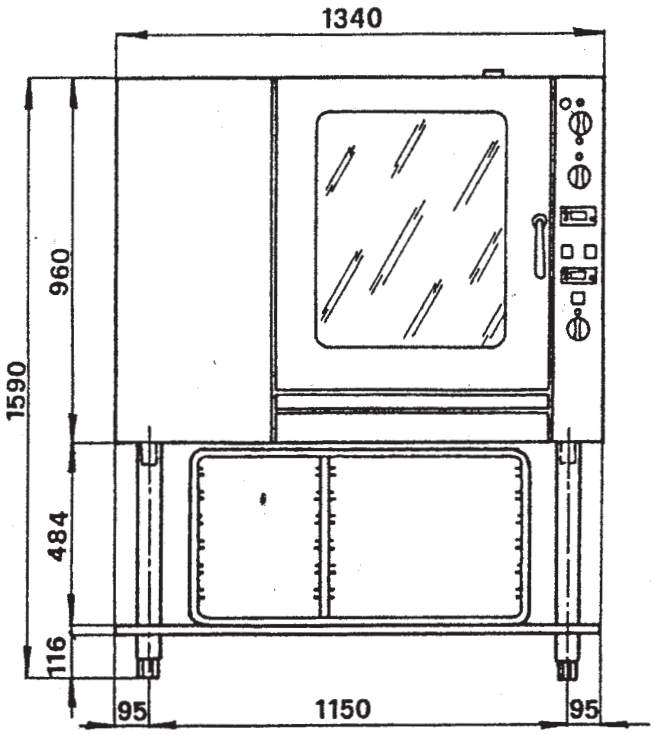
FOUR ELECTRIQUE “MIXTE” DIRECT FEMD107/FEMD107SC AVEC SUPPORT SFCV

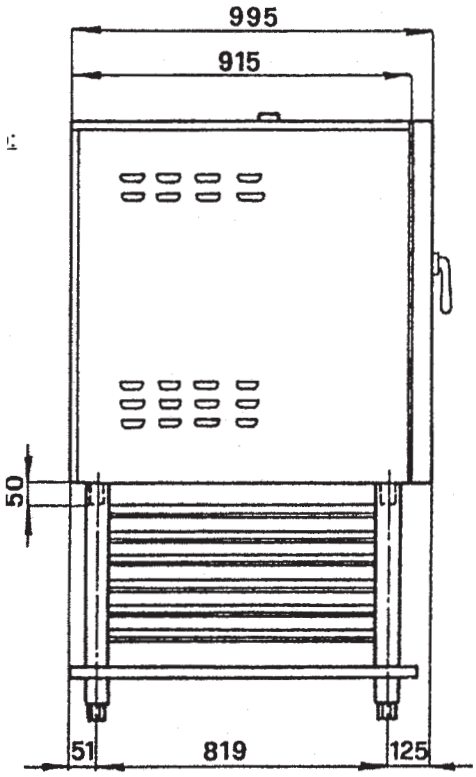




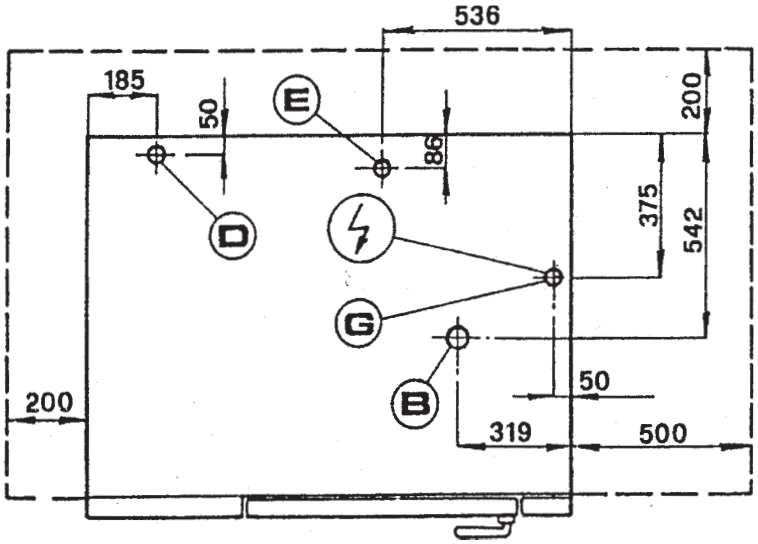
B) Entrée eau adoucieG 3/4”
D) Vidange eau Ø 40 mm
F) Tube évent Ø 50 mm
G) Entrée câble d’alimentation

3.4 FOUR ÉLECTRIQUE “MIXTE” FEMD207/FEMD207SC AVEC SUPPORT SF2





B) Vidange condensation supérieure réglable Ø 50 mm
D) Entrée eau humidificateur et évacuation vapeurs G 3/4”
E) Vidange eau Ø 40 mm
G) Entrée câble d’alimentation



4. INSTALLATION

L'installation et le réglage doivent être effectués par un personnel qualifié conformément à la réglementation en vigueur.

(Voir le tableau des données techniques page 4).

MISES EN GARDE :

- Si l'appareil est installé contre une cloison, celle-ci doit être en mesure de résister à une température de 80° et ne pas être combustible.
- Les entrées d'eau et d'électricité ainsi que les vidanges (eau usée, vapeur) sont signalées par des étiquettes.
- Il est interdit d'utiliser le plan supérieur pour y déposer des objets !

4.1 PREPARATION AVANT L'INSTALLATION

- Avant d'installer l'appareil, enlevez la pellicule de protection en plastique et éliminez les résidus de plastique éventuels avec un produit adapté au nettoyage de l'acier inoxydable.

4.1.1 LEGISLATION A RESPECTER

L'installation doit s'effectuer conformément à la réglementation suivante :

- Réglementation locale pour la prévention des accidents du travail.
- Réglementation "Installation équipements électriques".
- Réglementation de la Compagnie de distribution de l'Electricité.
- Réglementation de la Compagnie de distribution d'Eau.
- Réglementation locale concernant le traitement des eaux usées.
- Les règles d'hygiène en vigueur.

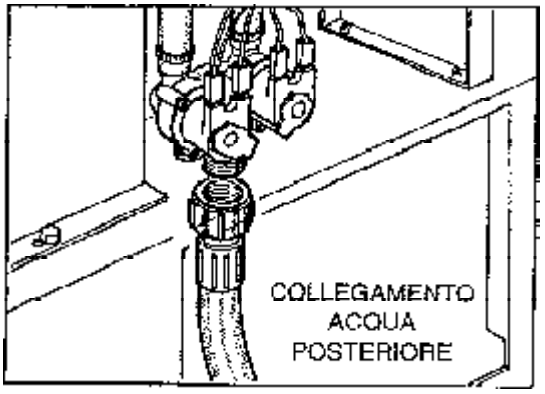
4.2 MISE EN PLACE

Installez l'appareil sous une hotte d'aspiration pour assurer l'évacuation totale des vapeurs de cuisson. Placez l'appareil horizontalement et contrôlez sa planéité avec un niveau. En cas de besoin, intervenez sur les pieds pour ajuster la mise à niveau. L'appareil peut être installé individuellement ou en groupe avec d'autres éléments, il faudra veiller à ne pas le placer à côté d'objet en matériau combustible.

- Il est interdit de boucher les ouvertures pour la circulation de l'air et l'évacuation de la chaleur.
- Le câble électrique ne doit jamais être soumis à des tractons.
- Laissez un espace libre de 0,5 m environ à droite de l'appareil pour faciliter son entretien.

4.3 RACCORDEMENT EAU FROIDE (ADOUCIE)

Pression eau min. 50 kPa max. 400 kPa ($0{,}5 \leq PH_2O \leq 4$ bar).
Les entrées d'eau doivent être raccordées au réseau d'alimentation d'eau adoucie à une température maximale de 50°C à travers un robinet qui doit être fermé lorsque l'appareil n'est pas en fonction ou lors des opérations d'entretien.
L'eau est utilisée pour la condensation de la vapeur dans la vidange des eaux usées, pour l'alimentation de l'humidificateur et la génération de la vapeur. Un filtre mécanique doit être monté entre le robinet et le tuyau de branchement au four pour éliminer les résidus ferreux qui pourraient, à la longue, provoquer l'oxydation du four.
Si la dureté de l'eau est supérieure à 5-7°Fr, l'installation d'un adoucisseur à regénération automatique est obligatoire en aval du filtre mécanique.
Pour le débit horaire de cet adoucisseur, consultez le tableau page 4.



Le four est équipé d'un régulateur de pression de l'eau : une fois le four mis en route, placez-le sur la fonction vapeur et vérifiez, sur le manomètre placé à côté de l'électrosoupape la pression suivante :

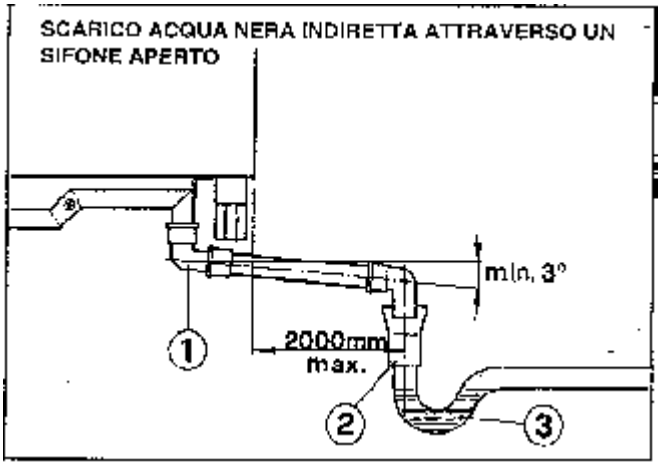
FEMD67 0,3 bar
FEMD107 0,75 bar
FEMD207 1 bar

Si la pression lue ne correspond pas aux valeurs ci-dessus, débloquez la manette de réglage en la tirant, tournez-la jusqu'à atteindre la pression souhaitée puis pressez-la à nouveau pour la bloquer.

4.4 VIDANGE EAU USEE

Le tuyau de vidange “1” doit être raccordé à un siphon de type **ouvert** “2” de façon à empêcher le contact entre le tuyau de vidange de l’appareil et le siphon conformément à la réglementation locale en matière d’hygiène ainsi que pour un bon fonctionnement du four.
Pour empêcher le retour des mauvaises odeurs et des eaux usées vers le four, un siphon normal “3” en aval du siphon ouvert doit être installé.
Le matériau du tuyau de vidange doit pouvoir résister à une température de 100°C.

N.B. Un raccordemement “fermé” vers la canalisation est interdit !



4.5 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- Le branchement électrique doit être effectué par un personne agréé et compétent, dans le respect de la réglementation locale en vigueur. Examinez les données reportées dans le tableau des données techniques de la page 4 de ce manuel ainsi que sur l’étiquette adhésive de branchement de la page 11 et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est de type fixe.

IMPORTANT : en amont de chaque appareil, il faut prévoir un dispositif d’interruption omnipolaire du secteur ayant une distance minimale d’ouverture des contacts de 3 mm.

Par exemple :

- interrupteur manuel de puissance adaptée avec fusibles,
- disjoncteur différentiel.

4.5.1 MISE A LA TERRE

L’appareil doit obligatoirement être relié à la terre.

Dans ce but, les bornes reportant le symbole (⏚) placées sur le bornier en arrivée de ligne doivent être reliées à la terre conformément à la réglementation en vigueur.

ATTENTION ! LE CABLE DE TERRE NE DOIT JAMAIS ETRE INTERROMPU (jaune vert)

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS DE DEGATS PROVOQUES PAR LE NON RESPECT DES REGLES CI-DESSUS.

4.5.2 EQUIPOTENTIEL

L’appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont le fonctionnement doit être vérifié conformément à la réglementation en vigueur. La vis marquée avec l’étiquette “Equipotentiel” se trouve à côté du bornier sur la base.

4.5.3 CABLE D’ALIMENTATION

L’appareil est livré sans câble d’alimentation. Le flexible pour le branchement à la ligne électrique doit être conforme au flexible modèle H07RN-F.
Pour la section des câbles, consultez le tableau page 11. Le câble doit être introduit à travers le collier d’arrêt et fixé correctement. La tension d’alimentation, lorsque l’appareil fonctionne, ne doit jamais s’écarter de +/-10% de la tension nominale.

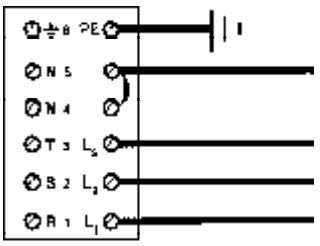
4.5.4 ADAPTATIONS A EFFECTUER POUR FONCTIONNER AUX DIFFERENTS RESEAUX ELECRIQUES

L' appareil est livré pour fonctionner à la tension de 3N AC 380...415 V; 3 AC 220....240 V ou AC 220....240 V 50 Hz. (en cas d'alimentation à 60 Hz, demandez le kit spécial).
Procédez de la façon suivante :

- démontez le flanc droit,
- branchez le câble d'alimentation au bornier en fonction de la tension du secteur en suivant le schéma électrique et l'étiquette adhésive de branchement appliquée près du bornier,
- vissez à fond le collier d'arrêt après avoir enfilé le câble de la juste longueur.

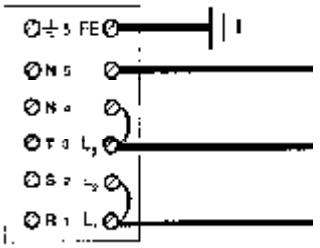
BRANCHEMENTS AUX DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50 Hz



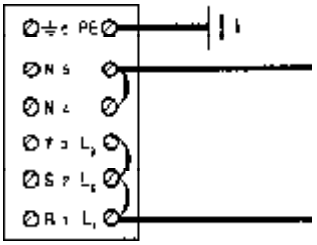
PE (Terre) jaune - vert
N (NP) bleu
L_3 (T) noir
L_2 (S) noir
L_1 (R) marron

3 AC 220...240 V 50 Hz



PE (Terre) jaune - vert
L_3 (T) bleu
L_2 (S) noir
L_1 (R) marron

AC 220...240 V 50 Hz



PE (Terre) jaune - vert
N (NP) bleu
L_1 (R) marron

MODELE	FEMD67 FEMD67SC		FEMD107 FEMD107SC		FEMD207 FEMD207SC	
TYPE DE TENSION	I mass. A/f	N° câbles mm^2	I mass. A/f	N° câbles mm^2	I mass. A/f	N° câbles mm^2
3N AC 380...415 V 50 Hz	13,0	5 x 1,5	24,3	5 x 2,5	33,0	5 x 6
3 AC 220...240 V 50 Hz	20,0	4 x 2,5	39,9	4 x 6	57,0	4 x 10
AC 220...240 V 50 Hz	34,6	3 x 10	-	-	-	-
SCHEMA ÉLECTRIQUE DESSIN N°	11348		11350		12400	

4.6 AUTRES EVACUATIONS

Pour aucun motif l'évacuation de la vapeur des aliments et la vidange des eaux usées ne doivent être fermés, obturés ni canalisés avec d'autres tuyaux.

4.7 VENTILATION DE LA PIECE

L'air doit toujours être renouvelé dans la pièce afin de compenser l'air évacué, environ 30 m^3/h. La circulation de l'air doit s'effectuer de façon à éviter les courants d'air et ne doit pas être dirigé vers les opérateurs. A cet effet, réglez correctement les ailettes des bouches de ventilation. Nettoyez régulièrement l'aspirateur, les filtres et la conduite, afin de prévenir l'encrassement des pales. N'utilisez pas de solvants inflammables pour le nettoyage des filtres. Contrôlez aussi périodiquement la bouche d'expulsion.

4.8 PRESENTATION DU FOUR A L'UTILISATEUR

Expliquez le fonctionnement du four à l'utilisateur en vous aidant du manuel d'instructions.
Laissez le manuel d'instruction à l'utilisateur en lui conseillant de le consulter au moindre doute.
Il est conseillé de proposer un contrat d'entretien.

5. MODE D'EMPLOI

5.1 INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR : MISE EN ROUTE

ATTENTION : seulement pour un fonctionnement surveillé

Après avoir installé et branché l'appareil, nettoyez à fond l'intérieur du four. Pour ce faire, pulvérisez un dégraissant spécifique (faites très attention à ne pas utiliser des produits qui pourraient laisser des odeurs). Sélectionnez ensuite la fonction convection, une température de 90°C et 40% d'humidité. Faites fonctionner le four pendant 30/40 minutes. Eteignez le four, attendez qu'il refroidisse et séchez-le avec un chiffon doux.
Le four mixte est la deuxième génération des fours à convection, c'est une combinaison du four à convection et d'un four à vapeur sans pression. La vapeur est générée à l'intérieur du four et mise en circulation par une puissante turbine. Ainsi chaque aliment peut être cuit avec un seul appareil. Le four mixte peut être utilisé tous les jours pour chaque type de cuisson. Grâce à ses nombreuses possibilités, il permet de cuire à la vapeur, gratiner, cuire à l'étouffée, rissoler, griller, braiser, précuire, réchauffer et décongeler.

Utilisation :

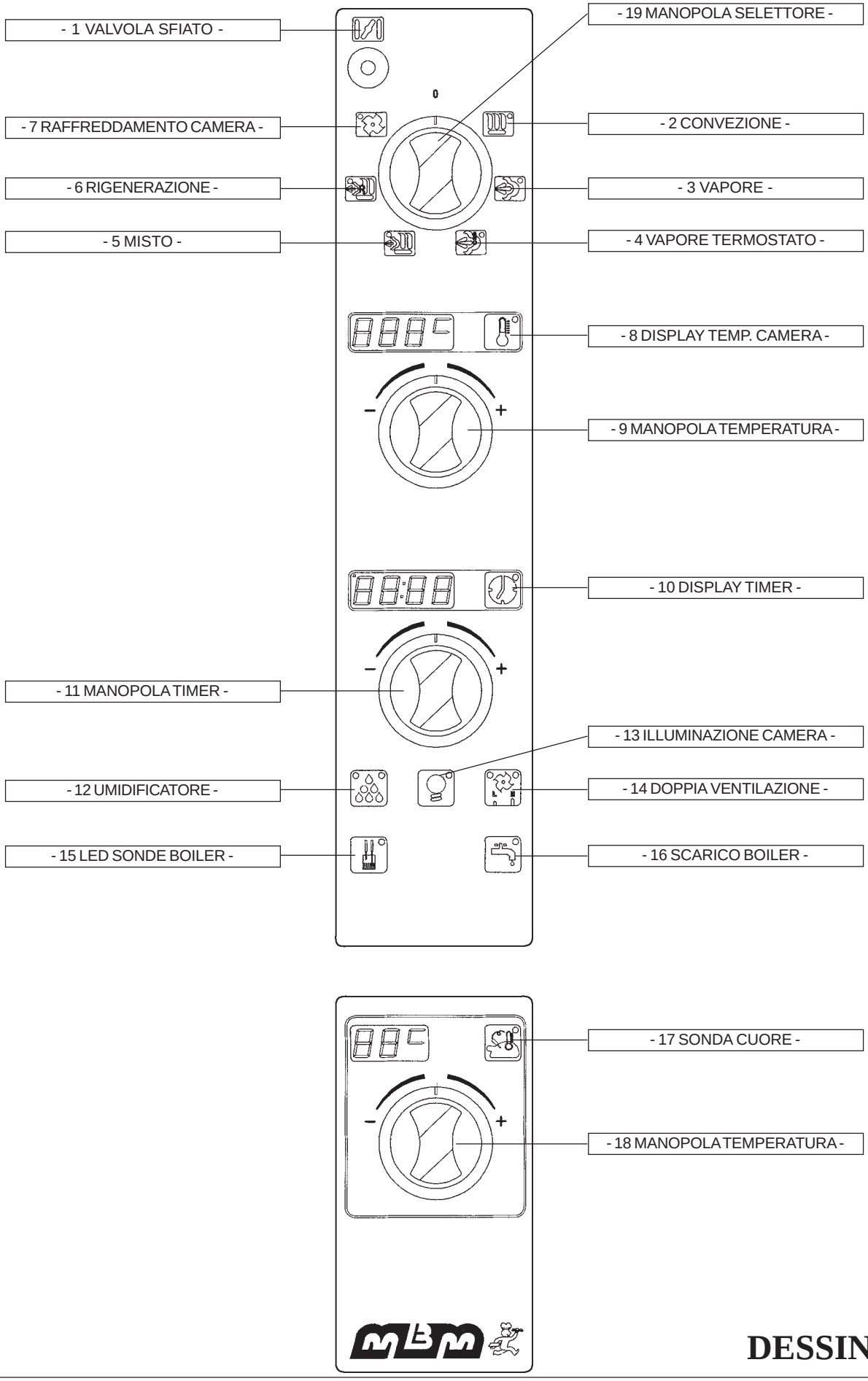
1) FOUR A CONVECTION : pour toutes les cuissons d'un four traditionnel mais avec les avantages, bien connus, d'un four à air pulsé.
2) FOUR A VAPEUR sans pression : pour cuire à la vapeur, décongeler et réchauffer.
3) MIXTE : pour tous les aliments qui requièrent des cuissons différentes sans changer d'appareil.

Exemples :
- cuisson à la vapeur puis grillage,
- rissolage puis cuisson à la vapeur,
- cuisson à la vapeur puis gratinage,
- rôtir la viande etcuire le pain ou la pâtisserie,
- cuisson à la vapeur à 100°C
- deuxième cuisson
- cuisson lente 50/97°C
- bouillir, braiser et rôtir,
- décongeler et réchauffer
- décongeler, réchauffer et cuire simultanément plusieurs aliments différents.

ATTENTION : N'utilisez jamais de gros sel, car il n'a pas la possibilité de se dissoudre complètement. Le sel non dissout peut, à la longue, engendrer des phénomènes de corrosion.

Sur les fours mixtes, les températures de cuisson nécessaires sont inférieures de 20 à 30°C (en fonction des aliments) par rapport au four traditionnel.
On peut aussi cuire en deux cycles à des températures différentes et à un taux d'humidité différent pour chaque cycle.
Veillez à ne pas trop charger le plat afin de ne pas gêner la circulation de l'air à l'intérieur du four (charge maximale 4 kg/GN 1/1).
La double vitesse de brassage donne des résultats exceptionnels spécialement dans la cuisson de la pâtisserie plus délicate.
Mise en garde : ouvrez lentement la porte du four lorsqu'il est encore chaud, risque de brûlure. L'appareil a des surfaces chaudes : porte, vitre et façade.

INSTRUCTIONS FOUR MIXTE ELECTRONIQUE - TABLEAU DE COMMANDE


- 1 VALVOLA SFIATO -
- 19 MANOPOLA SELETTORE -
- 7 RAFFREDDAMENTO CAMERA -
- 2 CONVEZIONE -
- 6 RIGENERAZIONE -
- 3 VAPORE -
- 5 MISTO -
- 4 VAPORE TERMOSTATO -
- 8 DISPLAY TEMP. CAMERA -
- 9 MANOPOLA TEMPERATURA -
- 10 DISPLAY TIMER -
- 11 MANOPOLA TIMER -
- 13 ILLUMINAZIONE CAMERA -
- 12 UMIDIFICATORE -
- 14 DOPPIA VENTILAZIONE -
- 15 LED SONDE BOILER -
- 16 SCARICO BOILER -
- 17 SONDA CUORE -
- 18 MANOPOLA TEMPERATURA -

DESSIN 1

6. UTILISATION DU FOUR ELECTRONIQUE

6.1 SELECTION DU MODE DE CUISSON

La sélection s'effectue en tournant le sélecteur sur une des six positions correspondant aux différentes cuissons : la diode (2,3,4,5,6,7) correspondante clignote et après quelques la fonction est acceptée. Le panneau de commandes s'allume.

CUISSON A CONVECTION
De 20°C à 270°C, c'est la cuisson la plus rapide. Elle offre la possibilité de combiner différents types de cuisson sans altérer le goût grâce à la turbine qui distribue uniformément l'air dans le four. C'est la cuisson idéale pour les rôtis, les gratins et les grillades.

CUISSON A LA VAPEUR 100°C
Les principaux avantages de la cuisson à la vapeur sont le maintien des propriétés nutritionnelles, le plus grand rendement et un retrait de poids inférieur. On peut aussi effectuer des cuissons multiples et réduire considérablement l'assaisonnement.

CUISSON A LA VAPEUR THERMOSTATEE
De 50° à 99°C, elle permet de cuire les aliments conditionnés sous vide. Les principaux avantages de ce type de cuisson sont la programmation de la cuisson, la plus grande conservation des aliments cuits, un retrait de poids presque nul et le maintien des propriétés nutritionnelles.

CUISSON COMBINEE
De 100°C à 270°C, c'est la cuisson qui réunit les avantages de la vapeur et de la convection. Elle réduit jusqu'à 30% le temps de cuisson d'aliments durs tels que les pommes de terre ou les carotes. On peut cuire les aliments à la vapeur puis les gratiner ensuite, ou bien les glacer et les rendre croquants. Grâce à l'humidité intense et à la chaleur de l'air, la cuisson combinée réduit la perte de poids des plats traditionnels (rôtis, jambons, etc.).

DIMINUTION DE LA TEMPERATURE DU FOUR PAR BRASSAGE
Cette fonction sert à abaisser rapidement la température dans le four. La turbine tourne même avec la porte ouverte. Pour mettre en route cette fonction, il suffit de fermer la porte, programmer la fonction brassage, allumer le four et programmer une durée puis ouvrir la porte.

REGENERATION
Cette fonction rend possible et avantageuse la regénération des produits réfrigérés. Elle s'effectue en mixte, à 160°C, à petite vitesse. Il est conseillé de tenir la soupape d'évent 1 ouverte.

6.2 SOUPAPE EVENT FOUR (1)

Ce levier permet d'ouvrir ou de fermer la soupape d'évent du four de façon à régler la quantité de vapeur du four vers l'externe.

6.3 HUMIDIFICATEUR (12)

Le pourcentage d'humidité peut être réglé à l'intérieur du four. Son utilisation est indispensable pour obtenir des préparations moelleuses surtout en pâtisserie. L'humidificateur est aussi utilisé pour éviter de faire brûler les rôtis ou de perdre trop de leur liquide. En pressamt une fois cette touche (diode gauche allumée) l'eau est introduite de façon temporisée, en pressant encore une fois la touche (diode droite allumée) l'eau est introduite de façon continue. Pour éteindre l'humidificateur, il suffit de presser encore la touche (diodes éteintes).
Attention : dans les modes de cuisson à la vapeur, vapeur thermostaté et mixte, l'humidificateur est désactivé, c'est à dire qu'il n'est pas possible d'introduire de l'eau dans le four.

6.4 ECLAIRAGE FOUR (13)

La touche 13 permet d'éclairer le four à tout moment.

6.5 VITESSE DE BRASSAGE (14)

DOUBLE VITESSE DE BRASSAGE
Cette fonction permet de diminuer de moitié la quantité d'air dans le four. Elle est utile pour les cuissons délicates qui requièrent un flux mineur d'air tout en garantissant une cuisson homogène. Elle permet donc d'utiliser un seul four pour les deux préparations. On dispose de deux vitesses : une grande pour les cuissons rapides et une réduite pour les cuissons lentes ou à vapeur. Les diodes aux angles des touches signalent quelle est la vitesse sélectionnée

6.6 TEMPERATURE FOUR (8)

Après avoir sélectionné le mode de cuisson souhaité, la température s'affiche sur l'afficheur 8. Pour la changer, tournez la manette 9 dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'augmenter et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour la diminuer. La température du four est affichée sur l'afficheur 8 pendant le fonctionnement du four.

6.7 TEMPS DE CUISSON ET ALLUMAGE DU FOUR (10)

Programmez un temps de cuisson et allumez le four en tournant la manette 11 : le four s'allume après quelques secondes du relâchement de la manette. La rotation de la manette dans le sens des aiguilles d'une montre permet de programmer le temps de cuisson. Pour un fonctionnement en continu, tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à l'apparition du message **Cont** sur l'afficheur 10.
Pendant le fonctionnement du four, l'afficheur 10 affiche le temps écoulé. Une fois atteint le temps programmé, le four s'éteint, une sonnerie d'une minute se déclenche et l'afficheur affiche le message "End".
Pour annuler ce message ou interrompre la sonnerie, pressez la touche de la montre (10) et vous pouvez programmer un nouveau temps de cuisson.
En cas de fonctionnement continu, pour terminer la cuisson il faut effacer le temps de cuisson ou tourner le sélecteur sur 0.
Attention !
Le four est équipé d'une turbine de refroidissement des composants internes qui se déclenche à l'allumage du four et qui s'arrête 10 minutes environ après l'arrêt du four.

6.8 SONDE THERMIQUE (Seulement sur les modèles SC)

La température interne est très importante dans la cuisson de plusieurs aliments (roast-beef, rôtis, etc.).
La sonde thermique permet d'éteindre le four au moment exact, c'est à dire lorsque la température souhaitée et programmée précédemment sur l'afficheur 17, a été atteinte à l'intérieur de l'aliment.
Il n'est pas nécessaire de programmer le temps de cuisson car la programmation de la température sur le thermostat de la sonde thermique désactive automatiquement le programmateur.
Le thermostat indique la température à l'intérieur de l'aliment.
Le temps de cuisson est donc obtenu par le thermostat de la sonde thermique. La cuisson "sonde thermique" peut être combinée à tous les autres modes de cuisson, vapeur, convection, mixte, etc.
Voici quelques indications de températures de cuisson :

Température interne en °C	Application
de 40 à 45	Viande crue
de 45 à 50	Viande saignante
de 50 à 70	Viande rouge
de 75 à 95	Viande à point

- Enfilez la sonde dans le plus gros morceau.
- Placez le morceau avec la sonde au centre du plat de cuisson.
- Vérifiez si la pointe de la sonde est enfoncée le plus possible au milieu du morceau à cuire.

Pour cuire avec la sonde, tournez d'abord le sélecteur sur une des fonctions. La pression de ce bouton active l'afficheur qui indique la température de la sonde thermique programmée et désactive le compte-minutes. Avec la manette 18, programmez la température souhaitée de la sonde. Après quelques secondes du relâchement de la manette, le four s'allume et la température à l'intérieur de l'aliment s'affiche.

Pendant le fonctionnement de la sonde thermique, le temps qui s'écoule s'affiche quand même sur l'afficheur du compte-minutes.

La fin de la cuisson intervient seulement lorsque la température programmée et préfixée dans l'afficheur correspondant, a été atteinte à l'intérieur de l'aliment.

La plage de termpérature réglable sur l'afficheur va de 20 à 99°C.

Attention : il faut toujours programmer la température et le mode de cuisson (exemple : convection, vapeur, mixte ou convection avec humidificateur) dans le four. Si les 99°C sont dépassés, l'afficheur indique Ovl (Overflow). A la fin de la cuisson avec la sonde thermique, le maintien se déclenche immédiatement (cfr. paragraphe 6.9).

Si la sonde est chaude en début de cuisson en raison du préchauffage du four, l'afficheur 18 se met à clignoter jusqu'à ce que la température effective de l'aliment s'affiche. Alors seulement commence la cuisson.

6.9 MAINTIEN (COOK & HOLD)

Le maintien s'active seulement dans le cycle avec la sonde thermique. A la fin de la cuisson, les aliments restent au chaud sans que la température descende en-dessous de 70°C excluant ainsi le risque de prolifération bactérienne.
A la fin de la cuisson avec la sonde thermique, le four se place automatiquement en attente du maintien indiqué sur l'afficheur 10 par le message Hold clignotant. Si le four n'est pas éteint dans les 10 minutes suivantes et l'aliment n'est pas retiré, le maintien commence signalé par le message Hold fixe. La pression de la touche de la montre (10) affiche le temps écoulé depuis le début du maintien. Le maintien consiste à chauffer le four dès que la température interne de l'aliment descend en-dessous de 70°C.
Pour terminer le maintien, tournez le sélecteur sur 0.

6.10 AFFICHAGE ET MODIFICATION DES PARAMETRES DE CUISSON (8, 10, 17)

AFFICHAGE : en pressant une des touches 8, 10, 17 (diode allumée), la température et le temps programmé ou la température programmée de la sonde s'affichent. Après quelques secondes , la température du four, le temps écoulé ou la température de la sonde s'affichent encore (diode éteinte).

MODIFICATION : Pour modifier la température et le temps programmé ou la température programmée de la sonde pendant que le four est en marche, pressez la touche correspondante (diode allumée) et tournez la manette : la nouvelle valeur est acceptée après quelques secondes (diode éteinte).

6.11 MESSAGES ET ALARMES

Messages de service

door : porte **ouverte**

Cont : fonctionnement continu

Hold clignotant : en attente du maintien

Hold fixe : maintien en cours

End : la cuisson est terminée.

Messages d'alarme

P1 no : la sonde de la température du four est cassée ou interrompue.

P2 no : la sonde thermique est cassée ou interrompue. On peut quand même utiliser le four, mais sans la sonde thermique.

IMPORTANT : en cas d'affichage des deux derniers messages, il est conseillé de faire intervenir le service après vente.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

7.1 NETTOYAGE

ATTENTION !

N'utilisez pas un nettoyeur à haute pression et ne dirigez pas de jets d'eau sur la superficie externe du four car cela endommagerait les composants électriques internes.

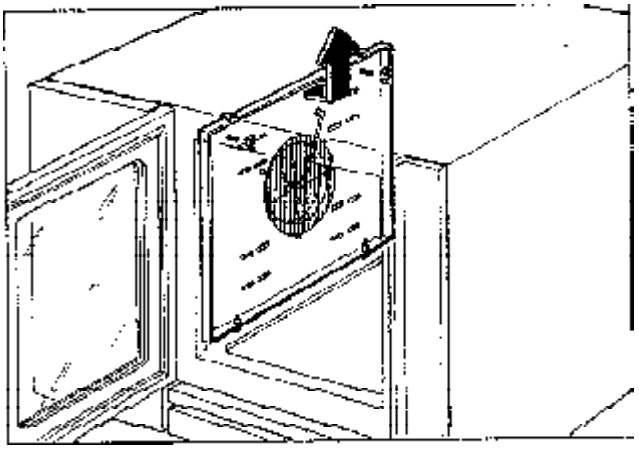
Pour des raisons d'hygiène et de maintien de son fonctionnement dans le temps, le four doit être nettoyé après chaque utilisation.

7.1.1 NETTOYAGE EN FIN DE CUISSON ET EN FIN DE JOURNEE

Pour nettoyer le four, utilisez un produit dégraissant spécial que l'on trouve dans le commerce (n'utilisez pas de détergents corrosifs ou à base de chlore). Il est recommandé de suivre le mode d'emploi du fabricant de détergents.

1) Effectuez le programme de nettoyage décrit au par. 6.5.
2) Ouvrez ensuite le four et nettoyez-le avec un chiffon humide ou séchez-le avec de l'air chaud à 100°C.
3) Démontez le filtre et les pièces amovibles et nettoyez-les soigneusement.
4) Rincez le four et les accessoires avec de l'eau en utilisant éventuellement la douche externe (en option sur toutes les versions).
5) Appliquez, une fois par semaine au moins, du talc sur le joint de la porte.
6) Nettoyez régulièrement la vidange et vérifiez si elle n'est pas engorgée.

FEMD207-FEMD207SC



7.1.2 PETIT GUIDE DE DEPANNAGE

LE FOUR NE CUIT PAS UNIFORMEMENT

*Les aliments sont mal disposés, ils sont trop pressés l'un sur l'autre.
L'air doit toujours bien circuler entre les aliments.

L'ALIMENT EST DEVENU TROP SEC ET NE PEUT PAS ETRE CONSOMME

*Vérifiez le fonctionnement de l'humidificateur et si la température est adaptée à l'aliment.

7.2 ENTRETIEN

Avant toute opération d'entretien, coupez obligatoirement l'arrivée de courant électrique, de gaz et d'eau.
Tous les composants soumis à l'usure sont facilement accessibles du côté droit.

7.2.1 CHANGEMENT DES COMPOSANTS

ATTENTION : Ces opérations doivent être effectuées par un technicien spécialisé et agréé.
Coupez l'arrivée de courant électrique et d'eau.
Suivez le schéma électrique.

A) **Composants électriques et carte électronique**

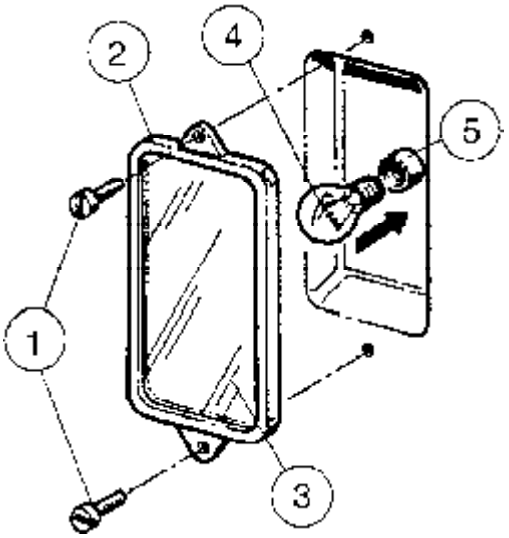
Tous les composants électriques et la carte électronique se trouvent sur le côté droit du four. Pour procéder à leur changement il est donc nécessaire de démonter le panneau latéral droit du four. C'est pour cette raison, qu'au moment de l'installation, il faut prévoir un espace suffisant sur le côté droit pour permettre d'intervenir aisément.

B) **Résistance**

- Démontez le panneau arrière.
- Ouvrez le panneau à l'intérieur du four.
- Débranchez tous les fils.
- Démontez les résistances.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse et en suivant le schéma électrique.

C) **Ampoule four Dessin 3**

- Dévissez les deux vis (1).
- Démontez le cadre (2) avec la vitre (3).
  N.B. Contrôlez l'usure du joint au silicone.
- Changez l'ampoule (4) du four.
- Remontez le tout en procédant en sens inverse.

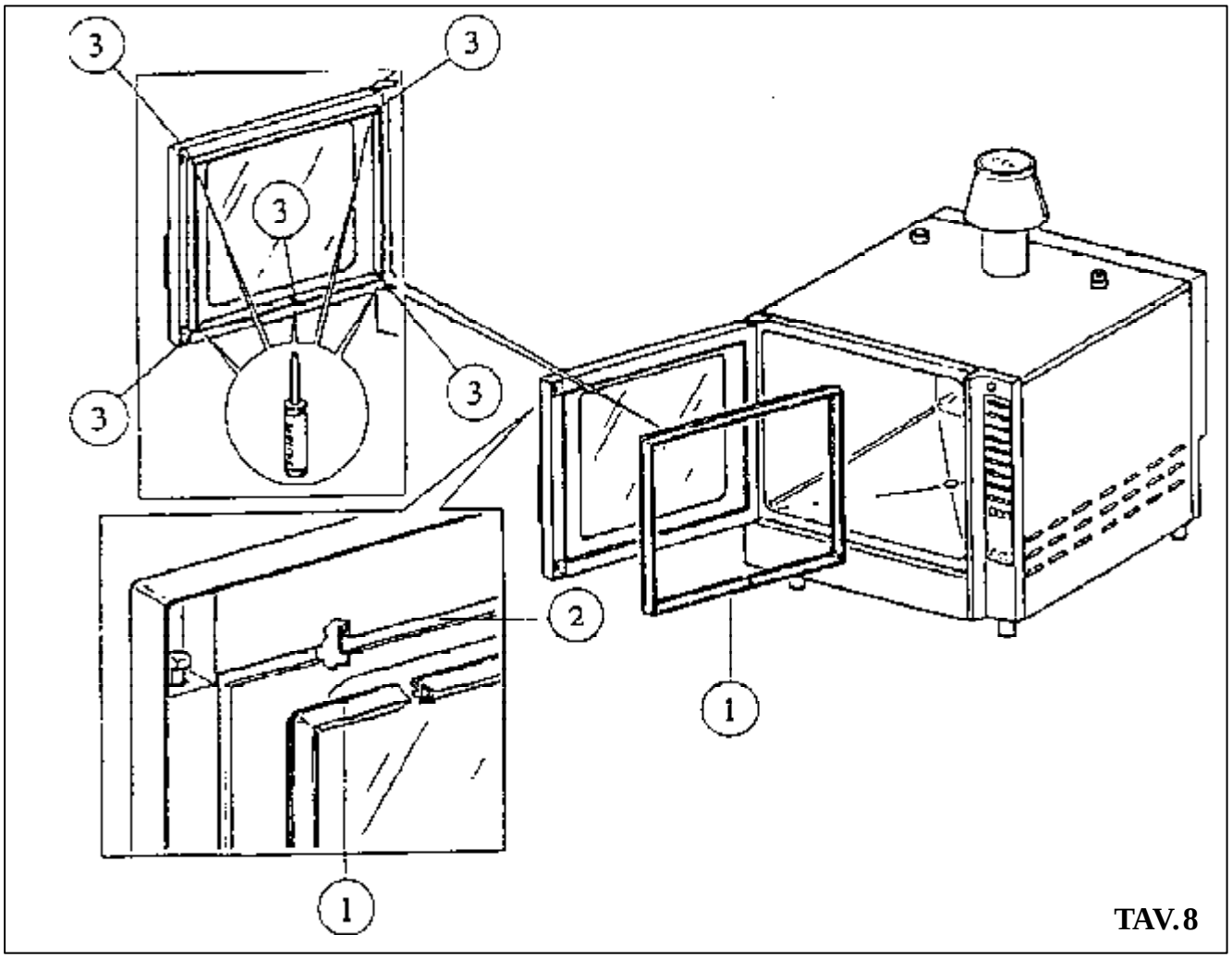


D) **Joint porte four Dessin 8**

- Retirez le joint de son logement.
- Nettoyez le logement du joint.
- Montez un joint neuf dans le cadre (2) et scellez les 4 angles avec du mastic au silicone.

E) **Nettoyage des filtres de l'électrosoupape**

- Démontez le panneau avant.
- Démontez le flexible d'arrivée d'eau.
- Démontez le filtre et nettoyez-le soigneusement.
- Remontez le tout.



TAV. 8

7.2.2 ENTRETIEN ANNUEL

Ces opérations doivent obligatoirement être effectuées par un technicien spécialisé et agréé !

1) Vérification du joint de la porte.

2) Vérification de l'étanchéité des joints du double vitrage de la porte.

3) Vérification de l'étanchéité de la vitre du porte-lampe.

4) Démontage et nettoyage à fond de la turbine. Ouvrez le panneau en poussant les pivots et en les tournant de 90°. Démontez la turbine et nettoyez-la à fond (l'écrou est gauche). Remontez le panneau en plaçant les pivots dans leur position d'origine jusqu'à entendre un déclic.

5) Il est conseillé de lubrifier le joint de passage de l'axe moteur.

6) Détartrez les sondes en veillant à ne pas inverser les fils.

7.2.3 DISPOSITIFS DE SECURITE ET DE CONTROLE

- PROTECTION DU CIRCUIT ELECTRIQUE AUXILIAIRE

Il est contrôlé par un fusible (6,3 A) sur la ligne des auxiliaires.

- PROTECTION DE LA TURBINE

La turbine a une protection thermique interne qui se déclenche automatiquement en cas de surchauffe du bobinage. Le réenclenchement est automatique dès que la température baisse. Les causes principales du déclenchement sont : frottements ou durcissements du groupe pivot - turbine moteur, incrustations de calcaire sur les pales, etc.

- MICRO-INTERRUPTEUR PORTE FOUR

Le four s'éteint automatiquement dès que la porte est ouverte.

- THERMOSTAT DE SECURITE

Il se déclenche en cas d'anomalie sur le thermostat de réglage de la température du four pour que cette dernière ne dépasse pas les limites prévues. Pour rétablir le fonctionnement, démontez le tableau de commande à droite et pressez le bouton rouge du thermostat de sécurité. Faites intervenir le centre de service après vente le plus proche.

7.3 MESURES A PRENDRE EN CAS DE PANNES

IMPORTANT : ETEIGNEZ LE FOUR EN PRESSANT L'INTERRUPTEUR OMNIPOLAIRE EN AMONT

FERMEZ LE ROBINET DE L'EAU.

FAITES INTERVENIR LE SERVICE APRES VENTE.

A) Changement de l'ampoule du four (cfr. paragraphe précédent).

B) Engorgement de la vidange des eaux usées ou des vapeurs de cuisson :
Si la vidange des eaux usées ou des vapeurs de cuisson est engorgé il faut :
- contrôler si la vidange est ouverte et libre jusqu'au siphon,
- rincer soigneusement avec de l'eau du robinet et contrôler le parcours de l'eau en la vidant.

C) La turbine ne se met pas en route.
Les causes peuvent être deux :
- le micro-interrupteur est défectueux, est mal réglé ou la porte n'est pas bien fermée.
- déclenchement de la protection thermique qui coupe l'arrivée de courant en cas de surchauffe.
Le réenclenchement est automatique.
En cas d'arrêts fréquents de la turbine, faites intervenir le service après vente pour éliminer la cause de l'inconvénient.

D) Le préchauffage ne fonctionne pas.
- contrôlez si la porte est bien fermée et si la turbine tourne.
- déclenchement probable du thermostat de sécurité, en effet en cas de surchauffe (>350°C) , le thermostat de sécurité coupe le courant électrique,
- le thermostat de sécurité ne peut être réenclenché que par un technicien agréé.

7.3.1 INACTIVITE PROLONGEE

Avant toute inactivité prolongée du four, effectuez les opérations suivantes :

- ouvrez les contacts de l'interrupteur omnipolaire de courant,
- fermez le robinet d'eau en amont du four,
- passez énergiquement un chiffon imbibé légèrement de vaseline sur toutes les superficies métalliques,
- laissez la porte du four entrouverte,
- appliquez du talc sur les joints.